

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5164—2002

## 无公害食品 乌鳢

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 乌鳢

NY 5164—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

\*

书号: 155066·2-14647 定价 8.00 元

网址 [www.bzchs.com](http://www.bzchs.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：农业部渔业环境及水产品质量监督检验测试中心（武汉）、湖南省益阳市水产技术推广站。

本标准主要起草人：张汉华、朱江、汪亮、黄畛、张扬、葛虹、李威、钟星明。

# 无公害食品 乌鳢

## 1 范围

本标准规定了无公害食品乌鳢的要求、试验方法、检验规则、标志及贮存。

本标准适用于乌鳢(*Chana argus*)活体。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- SC/T 3303—1997 冻烤鳢
- SN 0197 出口肉中喹乙醇残留量检验方法
- SN 0530 出口肉品中呋喃唑酮残留量的检验方法 液相色谱法

## 3 要求

### 3.1 感官要求

乌鳢感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
形态	体态匀称,无伤痕,无畸形 鱼体具固有的体色和光泽;鳞片完整紧密,不易脱落,无其他赘出物
鳃	色鲜红或紫红,鳃丝清晰,无粘液或有少量透明粘液,无异味及腐败臭
气味	鱼体无异味
肛门	紧缩不外凸,不红肿(繁殖期除外)

### 3.2 安全指标

乌鳢安全指标见表 2。

表 2 安全指标

项 目	指 标
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.5
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5
铬(以 Cr <sup>6+</sup> 计)/(mg/kg)	≤2.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1
土霉素/(mg/kg)	≤100
氯霉素	不得检出
呋喃唑酮	不得检出
喹乙醇	不得检出
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出
绦虫蚴	不得检出

#### 4 试验方法

##### 4.1 感官检验

4.1.1 在光线充足、无异味的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行感官检验。当感官检验难以判定产品质量时,进行水煮试验。

4.1.2 水煮试验:在无异味容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 100 g 用清水洗净的鱼,切块(不大于 3 cm×3 cm),放于容器中,加盖,煮 5 min 后,打开盖,闻气味,品尝肉质。

##### 4.2 汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

##### 4.3 总砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

##### 4.4 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

##### 4.5 铬的测定

按 GB/T 14962 的规定执行。

##### 4.6 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

##### 4.7 土霉素的测定

按 SC/T 3303—1997 中附录 A 执行。

##### 4.8 氯霉素

氯霉素残留量的筛选方法按 NY 5070—2002 中附录 A 的规定进行,氯霉素呈阳性者,其残留量的测定按 NY 5029—2001 中附录 D(气相色谱法)的规定进行。

##### 4.9 呋喃唑酮的测定

按 SN 0530 的规定执行。

##### 4.10 喹乙醇的测定

按 SN 0197 规定执行。

#### 4.11 沙门氏菌的检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

#### 4.12 致泻大肠埃希氏菌群的检验

按 GB 4789.6 的规定执行。

#### 4.13 绦虫蚴的检验

取 2~3 条鱼洗净,去头、皮、内脏,将肌肉切片镜检,或将鱼片置于检虫工作台上,在灯光下检验绦虫蚴。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批规则与抽样方法

##### 5.1.1 组批规则

同一养殖场中、同时收获的、养殖条件相同的乌鳢为一个检验批次。

##### 5.1.2 抽样方法

每批产品随机抽取 5~10 尾,用于感官检验。

每批产品随机抽取至少 3 尾,用于安全指标检验。

用于微生物检验样品的抽取应符合 GB 4789.1 的规定。

##### 5.1.3 试样制备

5.1.3.1 用于安全指标检验的样品:至少取 3 尾鱼清洗后,去头、骨、内脏,取肌肉等可食部分绞碎混合均匀后备用;试样量为 400 g,分为两份,其中一份用于检验,另一份作为留样。

5.1.3.2 用于微生物检验的样品:按 GB 4789.20 的规定执行。

#### 5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产者执行,检验项目为感官指标。

##### 5.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新建养殖场养殖的乌鳢;
- b) 养殖条件发生变化,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出要求时;
- d) 每年至少有一次的周期性检验。

#### 5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目应全部符合 3.1 条规定;检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格;有一项指标不合格,允许重新抽样复检,如仍有不合格项则判为不合格。

5.3.2 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判本批产品不合格,不得复验。

### 6 标志、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标志应标明产品名称、生产者、出厂日期。

#### 6.2 运输

运输包装容器应坚固、洁净、无毒、无异味,运输工具应洁净、无毒、无异味,严防运输污染。运输途中应用活鱼保温保鲜措施。

#### 6.3 贮存

活体可在洁净、无异味的水泥池、水族箱等水体中冲水增氧暂养,暂养用水应符合 NY5051 的

NY 5164—2002

规定。

活体存放环境应洁净、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求,并有排水设施。贮运过程中应轻放轻运,避免挤压与碰撞,并不得脱水。

---



NY 5164-2002

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·2-14647

定价: 8.00 元

此为试读,需要完整PDF请访问: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)